l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire .be
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Unité Provinciale de : .....

Date : ..... **Contrôleur Responsable:** ..... **N° :** .....

Opérateur : ..... **N° unique :** .....

Adresse : .....

2419 Denrées alimentaires - Emballage et étiquetage (y compris normes commercialisation) [2419] v4

C : conforme NC : pas conforme NA : non-applicable	H : chapitre B : annexe A : article	§ : paragraphe L : alinéa P : point

	C	NC	Pondération	NA

1. Généralités

1.	Dénomination et marque du produit:

Total : 0 0 — 0

Total des pondérations : 0 0

% des non-conformités : 0 %

Limites : A améliorer : 0 %

Insatisfaisant : 0 %

Non conformité majeure : 0 **Non conformité mineure :** 0 **dont** 0 **avec ***

Commentaire contrôleur

2. Mentions obligatoires

2.1. Introduction (Compléter C si c'est d'application et NA si ce n'est pas d'application)

1.	La denrée alimentaire préemballée est destinée au consommateur final. Toutes les mentions obligatoires pertinentes mentionnées au point 2.2 doivent être présentes sur l'emballage. Si d'application, la marque d'identification est apposée. Dans le cas où la face la plus grande de l'emballage est inférieure à 10 cm2, seules les données suivantes doivent figurer sur l'emballage : - dénomination de vente - substances ou produits susceptibles de causer des allergies ou des tolérances - quantité nette - date de durabilité minimale ou date limite de consommation. *Règlement européen : 1169/2011 art. 8,7 a (1*)*	○	○	0	○
2.	La denrée alimentaire préemballée est présente dans une collectivité (= restaurant, hôpital, cantine et autre établissement similaire) pour être préparée, transformée, fractionnée ou débitée. Deux options: - toutes les mentions obligatoires se trouvent sur l'emballage extérieur ou - toutes les mentions obligatoires figurent sur les documents d'accompagnement ou sur les conditionnements intérieurs et seules les mentions "dénomination de vente, date de durabilité minimale ou date limite de consommation, conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation, nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant responsable de l'information sur les DA ou de l'importateur" figurent sur l'emballage extérieur. Collectivités = restaurants, hôpitaux, cantines et autres établissements similaires. Remarque : la marque d'identification ne peut être apposée que par l'atelier agréé et sur ses propres produits. *Règlement européen : 1169/2011 art. 8, p 7 b (1*)*	○	○	0	○
3.	La denrée alimentaire ne tombe pas sous les points 2.1.1 ou 2.1.2 Toutes les informations nécessaires sont disponibles. Par ex. petits pains garnis non préemballés livrés à une collectivité, DA en vrac… *Règlement européen : 1169/2011 art. 8, p 6 et/en 8 (1*)*	○	○	0	○

2.2. Mentions présentes sur l'étiquette ou transmises d'une autre manière

1.	Les mentions relatives à l'information obligatoire sur les denrées alimentaires sont visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles ne peuvent en aucun cas être dissimulées, voilées, tronquées ou séparées par d'autres indications, images ou éléments interférants. Si les mentions ne sont pas clairement lisibles, vérifier la taille de police. Voir art. 13 et annexe IV. *Règlement européen : 1169/2011 art. 13 (1*)*	○	○	10	○
2.	Les mentions qui figurent sur l'étiquette sont au moins libellées dans la langue ou les langues de la région linguistique où les produits sont mis sur le marché. *Loi belge : 24/01/1977 A8 (2*)*	○	○	10	○
3.	La dénomination de vente est présente. La dénomination de vente doit comprendre ou être accompagnée de la mention de l'état physique dans lequel se trouve le produit ou du traitement spécifique qu'il a subi (par ex. en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé...) dans tous les cas où l'omission de ces informations pourrait induire l'acheteur en erreur. Pour les DA qui ont été congelées avant la vente et qui sont vendues décongelées, la dénomination de vente est accompagnée de la mention "décongelé". Quand la peau d'un saucisson n'est pas comestible, cela est indiqué. *Règlement européen : 1169/2011 art. 17, 1 et annexe/en bijlage VI, Partie/Deel A, 1 (1*)*	○	○	3	○

4.	La liste des ingrédients est présente et contient les éléments nécessaires. Comparer la liste des ingrédients avec la fiche de recette! Éléments nécessaires : - un intitulé ou la mention appropriée "ingrédients" ou comprenant ce terme - une liste de tous les ingrédients dans un ordre pondéral décroissant - les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique, le cas échéant, conformément aux règles établies - le nom des ingrédients se présentant sous la forme de nanomatériaux synthétiques est mentionné clairement et suivi du mot "nano" entre crochets - les ingrédients des ingrédients composés - une indication des ingrédients avec leur nom de catégorie - une indication des additifs avec leur nom de catégorie et leur nom ou numéro spécifique - une mention des traitements spécifiques d'un ingrédient (par ex. irradiation, OGM,...) - pour les huiles raffinées et les graisses d'origine végétale: la mention du type (par ex. huile de palme, huile d'arachide,...) et la mention "partiellement hydrogénée" ou "totalement hydrogénée" - pour l'eau ajoutée , si plus de 5% du poids du produit fini. Cette dérogation ne s'applique pas à la viande, aux préparations de viandes, aux produits de la pêche non transformés et aux mollusques bivalves non transformés. *Règlement européen : 1169/2011 art. 18, 19, 20 (1*)*	○	○	3	○
5.	La denrée alimentaire contient uniquement des additifs autorisés. Vérifier à base de l'étiquette et/ou de la FT et/ou de la recette. Voir liste Règlement 1333/2008 et synchromap. *Règlement européen : 1333/2008 A5 (3*)*	○	○	10	○
6.	La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients est indiquée. Obligatoire quand l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients: ° figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur ° est mentionné(e) dans l'étiquetage par des mots, des images ou des représentations graphiques ° est essentiel(le) pour caractériser la DA et la distinguer des DA avec lesquelles elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect. *Règlement européen : 1169/2011 art. 22 (1*)*	○	○	3	○
7.	Les mentions spécifiques obligatoires sont indiquées. Pour les DA qui appartiennent à des catégories spécifiques certaines mentions sont obligatoires: - DA avec additifs et arômes: voir FT DIS-931 - DA et ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols et/ou esters de phytostanol: voir FT DIS-932 - DA emballées avec certains gaz, DA contenant des édulcorants, DA contenant de l'acide glycyrrhizinique ou ses sels d'ammonium, boissons à teneur élevée en caféine ou DA avec adjonction de caféine: voir FT DIS-933. *Règlement européen : 1169/2011 art. 10 et annexe/en bijlage III (1*)*	○	○	3	○
8.	Les substances et les produits qui causent des allergies ou des intolérances sont mentionnés dans la liste des ingrédients. 1) Une référence claire au nom de la substance ou du produit qui cause des allergies ou des intolérances, énuméré à l'annexe II du règlement. S'il n'y a pas de liste d'ingrédients, l'indication des mentions comporte le terme "contient" suivi du nom du produit ou de la substance comme mentionné à l'annexe II. Lorsque plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques proviennent d'une seule substance ou produit figurant à l'annexe II, l'étiquetage doit le préciser pour chaque élément concerné. 2) Attention: pas requis lorsque la dénomination de la DA fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné (par exemple: noisettes). 3) Vérifier la concordance entre la recette et la liste des ingrédients mentionnés sur l'étiquette du produit si le produit est fabriqué sur place (par ex. débit de viande). *Règlement européen : 1169/2011 art. 21, 1, a (1*)*	○	○	10	○
9.	Les substances et les produits qui causent des allergies ou des intolérances sont mis en évidence par une impression qui les distingue nettement du reste de la liste des ingrédients. Pour DA fabriquées et étiquetées après le 13/12/2014. Par ex. au moyen de police, style ou couleur d'arrière-plan. *Règlement européen : 1169/2011 art. 21, 1, b (1*)*	○	○	3	○

10.	La date de durabilité minimale "A consommer de préférence avant le …" ou la date limite de consommation "A consommer jusqu'au…" est mentionnée correctement. L'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise pour : - les fruits et légumes, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas été épluchés, coupés ou fait l'objet d'un traitement similaire (sauf graines germées et produits similaires tels que jets de légumineuse) - les vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin, boissons relevant du code NC 220600 et obtenues à partir de raisin ou de moût de raisin - les boissons titrant 10 pour cent ou plus en volume d'alcool - les produits de boulangerie ou de pâtisserie, qui, par leur nature, sont normalement consommés dans les 24 heures après la fabrication - le vinaigre - le sel de cuisine - les sucres à l'état solide - les produits de confiserie presque exclusivement composés de sucres aromatisés et/ou colorés - les gommes à mâcher et produits similaires à mâcher. *Règlement européen : 1169/2011 art. 24 et annexe/en bijlage X, 1 et/en 2 (1*)*	○	○	3	○
11.	Pour les viandes congelées, préparations de viande congelées et les produits de la pêche non transformés congelés, la date de congélation ou de première congélation est correctement indiquée. "Produit congelé le" suivi de -soit la date elle-même -soit une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage. La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année. *Règlement européen : 1169/2011 art. 24 et annexe/en bijlage X, 3 (1*)*	○	○	3	○
12.	La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation n'est pas modifiée. Il est interdit d'apporter une quelconque modification à l'indication de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation telle qu'apposée dans l'étiquetage d'origine. *Arrêté royal : 13/09/1999 A11 & A14 (4*)*	○	○	10*	○
13.	Si nécessaire, les conditions particulières de conservation et d'utilisation sont indiquées. La date de durabilité minimale est au besoin complétée par les conditions de conservation à respecter afin d'assurer la durabilité indiquée. La date limite de conservation est suivie d'une description des conditions de conservation à respecter. Le cas échéant, pour permettre une bonne conservation ou une bonne utilisation de la DA après ouverture de son emballage, les conditions de conservation et/ou le délai de consommation sont indiqués. *Règlement européen : 1169/2011 art. 25 et annexe/en bijlage X, p 2b (1*)*	○	○	3	○
14.	Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'opérateur responsable de l'information obligatoire sur les denrées alimentaires sont indiqués. L'adresse est composée de la rue, du numéro, du code postal et du nom de la commune. Opérateur responsable = exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la DA est commercialisée ou, si l'exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur de la DA. *Règlement européen : 1169/2011 art. 9 (1*)*	○	○	3	○
15.	Le mode d'emploi est indiqué lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire. *Règlement européen : 1169/2011 art. 27 (1*)*	○	○	1	○
16.	Il y a une indication qui permet d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire. Attention : cette indication peut être remplacée par la DDM ou la DLC figurant dans l'étiquetage, pourvu que cette date se compose de l'indication au moins du jour et du mois! *Arrêté royal : 09/02/1990 A1§1, A2§1, A3, A4, A5 (5*)*	○	○	10	○
17.	Si la denrée alimentaire contient un ou plusieurs des colorants repris ci-après, l'étiquetage doit comporter la mention supplémentaire suivante: «nom ou numéro E du ou des colorants: peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants». Ces colorants sont: Tartrazine (E102), Jaune de quinoléine (E104), Jaune orangé S (E110), Carmoisine (E122), Ponceau 4R (E124) ou Rouge allura (E129). *Règlement européen : 1169/2011 art. 24 (1*)*	○	○	3	○

18.	Une marque d'identification est apposée sur les produits d'origine animale provenant d'un établissement agréé. Cette marque n'est pas nécessaire pour les DA contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés. Si l'établissement produit à la fois des DA d'origine animale ou d'autres DA, la marque d'identification peut être apposée sur les deux types de DA. La marque d'identification est lisible, indélébile et comprend le nom du pays (en toutes lettres ou avec un code à 2 lettres), le numéro d'agrément et, s'il s'agit d'un établissement de la Communauté, elle doit contenir l'abréviation CE, EC, ou EG,... être placée dans une forme ovale. Pour des produits composés, juger comme NA. *Règlement européen : 853/2004 B2 S1 (6*)*	○	○	3	○

Total :	0	0	0
Total des pondérations :	0	0	
% des non-conformités :		0 %	

Limites : **A améliorer :** 0 %

Insatisfaisant : 0 %

Non conformité majeure : 0 **Non conformité mineure :** 0 **dont** 0 **avec ***

Commentaire contrôleur

3. Produits surgelés (pas d'application pour les crèmes glacées!)

1.	La dénomination de vente est complétée par la mention "surgelé". Pas d'application pour les DA congelées dans les banques alimentaires et les associations caritatives (voir circulaire PCCB/S3/1092228 du 02/08/13). *Arrêté royal : 05/12/1990 A8a) (7*)*	○	○	3	○
2.	La période durant laquelle les produits surgelés peuvent être entreposés et la température de conservation et/ou de l'équipement de conservation requis sont mentionnées. Exception pour les DA congelées dans les banques alimentaires et les associations caritatives: la date de congélation doit être indiquée (voir circulaire PCCB/S3/1092228 du 02/08/13). *Arrêté royal : 05/12/1990 A8b) (7*)*	○	○	3	○
3.	La mention "ne pas recongeler après décongélation" est présente. Pas d'application pour les DA congelées dans les banques alimentaires et les associations caritatives (voir circulaire PCCB/S3/1092228 du 02/08/13). *Arrêté royal : 05/12/1990 A8c) (7*)*	○	○	3	○

Total :	0	0		0
Total des pondérations :	0	0		
% des non-conformités :		0	%	

Limites : **A améliorer :** 0 %

Insatisfaisant : 0 %

Non conformité majeure : 0 **Non conformité mineure :** 0 **dont** 0 **avec ***

Commentaire contrôleur

4. Etiquetage nutritionnel (à l'exception des eaux minérales naturelles!)

1.	Un étiquetage nutritionnel est présent en cas d'allégation nutritionnelle et/ou de santé. Toutes les DA doivent avoir un étiquetage nutritionnel à partir du 13/12/2014. *Règlement européen : 1924/2006 A7 (8*)*	○	○	3	○
2.	Si présent, l'étiquetage nutritionnel contient les informations requises. Pour les DA mises dans le commerce après le 13/12/2014. Informations requises: *valeur énergétique, quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel. * le cas échéant, mention que la teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium: cette mention doit figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle. Mentions supplémentaires éventuelles: *la quantité d'un ou plusieurs des nutriments suivants: acides gras mono-insaturés, acides gras polyinsaturés, polyols, amidon, fibres alimentaires, vitamines et minéraux énumérés dans l'annexe XIII du règlement et qui sont présents en quantité significative. Cas spécifiques: voir note de service CONT/2010/67/509143 "Allégations nutritionnelles et de santé" Si les DA mises dans le commerce avant le 13/12/2014, les prescriptions de l'AR du 08/01/1992 sont d'application. *Règlement européen : 1169/2011 Art. 30 (1*)*	○	○	3	○
3.	Si l'étiquetage nutritionnel est présent, les indications de la valeur énergétique et les teneurs en substances nutritives sont exprimées par 100 gr ou 100 ml de produit et éventuellement par portion. *Règlement européen : 1169/2011 art. 32 et/en 33 (1*)*	○	○	1	○

Total :	0	0	0
Total des pondérations :	0	0	
% des non-conformités :		0 %	

Limites : **A améliorer :** 0 %

Insatisfaisant : 0 %

Non conformité majeure : 0 **Non conformité mineure :** 0 **dont** 0 **avec ***

Commentaire contrôleur

Législation:

1*. règlement (ue) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (ce) n° 1924/2006 et (ce) n° 1925/2006 du parlement européen et du conseil et abrogeant la directive 87/250/cee de la commission, la directive 90/496/cee du conseil, la directive 1999/10/ce de la commission, la directive 2000/13/ce du parlement européen et du conseil, les directives 2002/67/ce et 2008/5/ce de la commission et le règlement (ce) n° 608/2004 de la commission

2*. loi du 24/01/1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

3*. règlement (ce) no 1333/2008 du parlement européen et du conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

4*. arrêté royal du 13/09/1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

5*. arrêté royal du 09/02/1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire

6*. règlement (ce) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

7*. arrêté royal du 05/12/1990 relatif aux produits surgelés

8*. règlement (ce) no 1924/2006 du parlement européen et du conseil du 20/12/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

Commentaire contrôleur

Commentaire opérateur

◯ Favorable ◯ Favorable avec remarques ◯ Non Favorable

Fait à _____ , le _____

Signature et sceau de l'agent contrôleur

_____

Nom opérateur ou personne présente : _____

Fonction : _____

Signature pour prise de connaissance : _____